



Croiffins - Croissant-Muffins mit Sweet Table

Zeit gesamt
🕒 1h 15min

Zubereitungszeit
🕒 25min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 6 Portionen

Blätterteig	2 St.
Zucker	100 g
Schlagsahne	200 g
Vanilleextrakt	1 TL
San-apart	2 TL
Himbeeren, frisch	200 g
Heidelbeeren, frisch	200 g
Kirschen, frisch	200 g
Aprikosen, frisch	200 g

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, Handrührgerät mit Schneebesen, Muffinform

1. Tipp: Nimm den Blätterteig etwa 30 Minuten vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank, so reißt der Teig nicht beim Aufrollen.

Vorbereitung

Heize den Ofen auf 170 °C O/U vor und fette eine tiefe Muffinform mit Backtrennspray oder Butter.

2. Croiffins

Rolle die Blätterteigrollen aus und falte sie jeweils in der Hälfte zusammen, sodass zwei Lagen entstehen. Schneide beide Platten in 6 gleichmäßige Streifen. Setze zwei Streifen aufeinander, lasse sie dabei etwa 1-2 cm an den Enden nicht überlappen und drücke sie fest. Rolle die Stränge auf. Ziehe die Enden am Schluss zu einer an Seite hoch und drücke sie fest, sodass ein Boden entsteht. Setze die Muffins mit dem Boden nach unten in die gefettete Muffinform und drücke mit dem Finger oder einem Kochlöffel eine Mulde in die Mitte. Backe die Croiffins im vorgeheizten Ofen bei 170 °C O/U für etwa 50 Minuten. Nimm sie aus dem Ofen und wälze sie noch warm im Zucker. Lasse sie auf einem Gitter abkühlen.

3. Sahne

Schlage die Sahne mit Vanilleextrakt und San-apart steif.

4. Servieren

Wasche die Früchte und halbiere und entkerne die Aprikosen. Fülle die Sahne in eine kleine Schüssel und setze sie auf eine Servierplatte. Gib die Croiffins dazu und dekoriere

die Platte mit den Früchten. Du kannst die Sahne auch auf den Croiffins verteilen und sie mit den Früchten garnieren, allerdings sollten sie dann direkt verzehrt werden, damit sie nicht durchweichen. Viel Spaß beim Nachmachen, deine Sally!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	530 kcal
Kohlenhydrate	68 g
Eiweiß	7 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	26 g